FT 820.1 (AN) /HA S
FT 820.1 (AV) /HA S

Hotpoint ARISTON

FR Français

Mode d'emploi

FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,4
Assistance,7
Description de l'appareil,9
Description de l'appareil,11
Installation,27
Mise en marche et utilisation,29
Programmes,29
Précautions et conseils,32
Nettoyage et entretien,33

IT Italiano

Istruzioni per l'uso

FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Avvertenze,3
Assistenza,7
Descrizione dell'apparecchio,9
Descrizione dell'apparecchio,11
Installazione,13
Avvio e utilizzo,15
Programmi,15
Precauzioni e consigli,18
Manutenzione e cura,19

ES Español

Manual de instrucciones

HORNO

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,4
Asistencia,7
Descripción del aparato,9
Descripción del aparato,11
Instalación,34
Puesta en funcionamiento y uso,36
Programas,36
Precauciones y consejos,39
Mantenimiento y cuidados,40

GB English

Operating Instructions

OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,3
Assistance,7
Description of the appliance,9
Description of the appliance,11
Installation,20
Start-up and use,22
Modes,22
Precautions and tips,25
Maintenance and care,26

PT Portuges

Instruções para a utilização

FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,5
Assistência,8
Descrição do aparelho,10
Descrição do aparelho,12
Instalação,41
Início e utilização,43
Programas,43
Precauções e conselhos,46
Manutenção e cuidados,47

DE Deutsch

Bedienungsanleitung

BACKOFEN

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung,2
Hinweise,5
Kundendienst,8
Beschreibung Ihres Gerätes,10
Beschreibung Ihres Gerätes,12
Installation,48
Inbetriebsetzung und Gebrauch,50
Programme,50
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise,53
Reinigung und Pflege,54

NL Nederlands

Gebruiksaanwijzing

OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,2
Belangrijk,6
Service,8
Beschrijving van het apparaat,10
Beschrijving van het apparaat,12
Het installeren,55
Starten en gebruik,57
Programma's,57
Voorzorgsmaatregelen en advies,60
Onderhoud en verzorging,61

PL Polski

Instrukcja obsługi

PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi,2
Ostrzezenia,6
Serwis Techniczny,8
Opis urządzenia,10
Opis urządzenia,12
Instalacja,62
Uruchomienie i użytkowanie,64
Programy,64
Zalecenia i środki ostrożności,67
Konserwacja i utrzymanie,68

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

DE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass die Arretierung nach oben zeigt und sich im hinteren Bereich befindet.

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

! Bij het inbrengen van de grill erop letten dat de bevestigingsklem omhoog gericht is en zich achterin de oven bevindt.

PL

Ostrzezenia

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.
Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

UWAGA: Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.

IT

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:
- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.
  Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :
- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

ES

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:
- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España.
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:
- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

DE

Kundendienst

! Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers;
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

NL

Service

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat

PL

Serwis Techniczny

! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Podać:

- Rodzaj usterki;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

IT

Descrizione dell’apparecchio

Vista d’insieme

1 **POSIZIONE 1**
2 **POSIZIONE 2**
3 **POSIZIONE 3**
4 **POSIZIONE 4**
5 **POSIZIONE 5**
6 **GUIDE** di scorrimento dei ripiani
7 Ripiano **LECCARDA**
8 Ripiano **GRIGLIA**
9 **Pannello di controllo**

FR

Description de l’appareil

Vue d’ensemble

1 **NIVEAU 1**
2 **NIVEAU 2**
3 **NIVEAU 3**
4 **NIVEAU 4**
5 **NIVEAU 5**
6 **GLISSIERES** de coulissement
7 Support **LECHEFRITE**
8 Support **GRILLE**
9 **Tableau de bord**

GB

Description of the appliance

Overall view

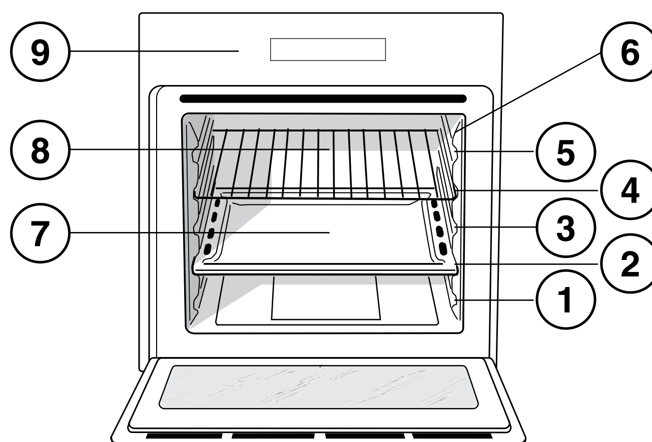
1 **POSITION 1**
2 **POSITION 2**
3 **POSITION 3**
4 **POSITION 4**
5 **POSITION 5**
6 **GUIDES** for the sliding racks
7 **DRIPPING PAN**
8 **GRILL**
9 **Control panel**

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

1 **POSICIÓN 1**
2 **POSICIÓN 2**
3 **POSICIÓN 3**
4 **POSICIÓN 4**
5 **POSICIÓN 5**
6 **GUÍAS** de deslizamiento de las bandejas
7 Bandeja **GRASERA**
8 Bandeja **PARRILLA**
9 **Panel de control**



PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

1 **POSIÇÃO 1**
2 **POSIÇÃO 2**
3 **POSIÇÃO 3**
4 **POSIÇÃO 4**
5 **POSIÇÃO 5**
6 **GUIAS** de escorrimento das prateleiras
7 Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
8 Prateleira **GRADE**
9 **Painel de comandos**

NL

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

1 **POSITIE 1**
2 **POSITIE 2**
3 **POSITIE 3**
4 **POSITIE 4**
5 **POSITIE 5**
6 **GLEUVEN** om roosters in te schuiven
7 Rooster **LEKPLAAT**
8 Rooster **GRILL**
9 **Bedieningspaneel**

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

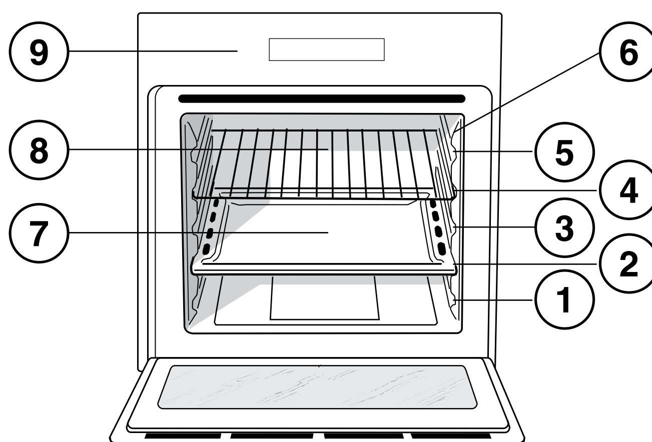
1 **EINSCHUBHÖHE 1**
2 **EINSCHUBHÖHE 2**
3 **EINSCHUBHÖHE 3**
4 **EINSCHUBHÖHE 4**
5 **EINSCHUBHÖHE 5**
6 **GLEITFÜHRUNGEN** für die Einschübe
7 Einschub **FETTPFANNE**
8 Einschub **BACKOFENROST**
9 **Bedienfeld**

PL

Opis urządzenia

Widok ogólny

1 **POZIOM 1**
2 **POZIOM 2**
3 **POZIOM 3**
4 **POZIOM 4**
5 **POZIOM 5**
6 **PROWADNICE** boczne
7 Poziom **BLACHA UNIWERSALNA**
8 Poziom **RUSZT**
9 **Panel sterowania**



IT

Descrizione dell’apparecchio

Pannello di controllo

1 Manopola **PROGRAMMI**
2 Manopola **TIMER DI FINE COTTURA**
3 Manopola **TERMOSTATO**
4 Spia di **FUNZIONAMENTO DEL FORNO**

FR

Description de l’appareil

Tableau de bord

1 Bouton **PROGRAMMES**
2 Bouton **PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON***
3 Bouton **THERMOSTAT**
4 Voyant de **FONCTIONNEMENT DU FOUR**

GB

Description of the appliance

Control panel

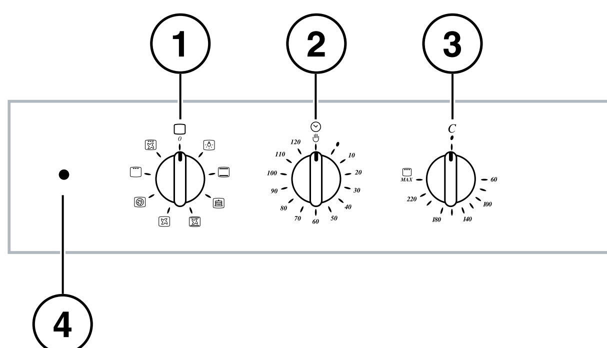
1 **SELECTOR** knob
2 **COOKING TIMER** knob
3 **THERMOSTAT** knob
4 **OVEN INDICATOR**

ES

Descripción del aparato

Panel de control

1 Mando **PROGRAMAS**
2 Mando **TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN***
3 Mando **TERMOSTATO**
4 Luz indicadora de **FUNCIONAMIENTO DEL HORNO**



PT

Descrição do aparelho

Painel de comandos

1 Selector dos **PROGRAMAS**
2 Selector do **TIMER DE FIM DE COZEDURA**
3 Selector do **TERMÓSTATO**
4 Luz indicadora de **FUNCIONAMENTO DO FORNO**

NL

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

1 Knop **PROGRAMMA'S**
2 Knop **TIMER EINDE KOOKTIJD**
3 **THERMOSTAATKNOP**
4 **CONTROLELAMPJE OVEN**

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Bedienfeld

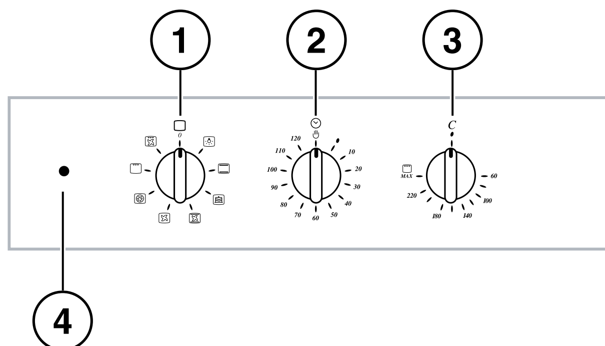
1 Drehknopf **PROGRAMME**
2 Drehknopf **TIMER ZUR EINSTELLUNG DES GARZEITENDES**
3 Drehknopf **THERMOSTAT**
4 **BACKOFEN-BETRIEBSKONTROLLEUCHTE.**

PL

Opis urządzenia

Panel sterowania

1 Pokrętło **PROGRAMÓW**
2 Pokrętło **REGULATOR CZASOWY KOŃCA PIECZENIA**
3 Pokrętło **TERMOSTATU**
4 Kontrolka **Pokrętło PROGRAMÓW DZIAŁANIA PIEKARNIKA**



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

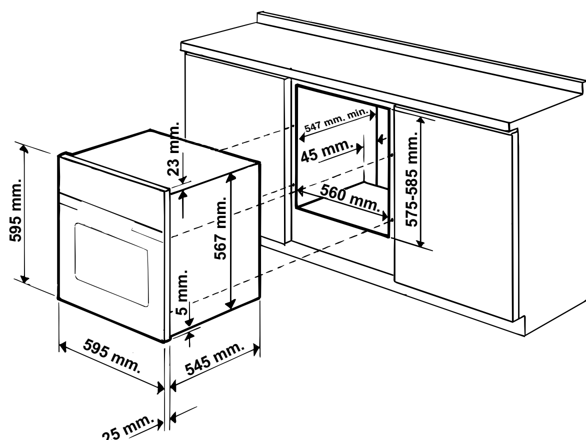
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

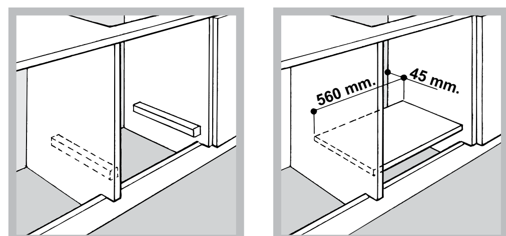
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

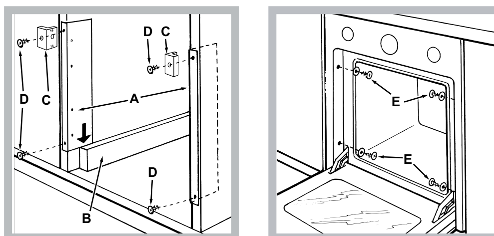
Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



Centraggio e fissaggio

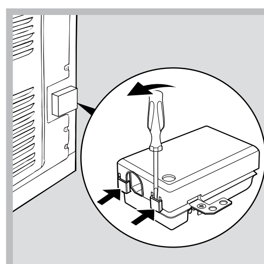
1. Posizionare le staffe "**A**" a battuta sull'appoggio del forno "**B**".
2. Posizionare i tacchetti "**C**" a battuta nelle staffe "**A**". In particolare se lo spessore della fiancata del mobile:
   - è di 16 mm: montare il tacchetto in modo che il numero 16 riportato sullo stesso sia rivolto verso di voi;
   - è di 18 mm: montare il tacchetto in modo che la parte senza scritte sia rivolta verso di voi;
   - è di 20 mm: non montare il tacchetto.
3. Fissare le staffe ed i tacchetti sul bordo fiancata mobile tramite le viti "**D**".
4. Fissare il forno al mobile tramite le viti e le rondelle in plastica "**E**".



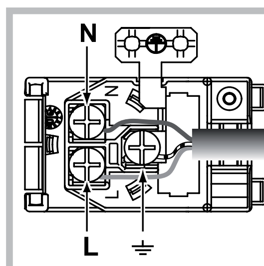
Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).



2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ⏚ (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

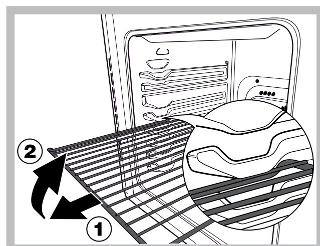
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni*	larghezza cm 43,5 altezza cm 32,4 profondità cm 40,6
Volume*	lt. 58
Dimensioni**	larghezza cm 45,5 altezza cm 32,4 profondità cm 40,6
Volume**	lt. 60
Collegamenti elettrici	tensione a 220-230V~ o 220-240V~ 50Hz o 50/60Hz potenza massima assorbita 2800W
ENERGY LABEL e ECODESIGN	Regolamento (EU) No 65/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU. Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 60350-1 Norma EN 50564 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Pasticceria.
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CE del15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2012/19/UE e successive modificazioni. - 1275/2008 standby/off mode

* Solo per modelli con guide imbutite.
** Solo per modelli con guide in filo.

Avvio e utilizzo



ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1) Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle. (2)

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nella Tabella cottura (vedi Programmi).
3. La spia TERMOSTATO accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

Si accende selezionando con la manopola PROGRAMMI. Rimane accesa quando si seleziona un programma di cottura.

Utilizzare il timer di fine cottura

1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER DI FINE COTTURA di un giro quasi completo in senso orario.
2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere i minuti indicati sulla manopola TIMER DI FINE COTTURA con il riferimento fisso sul pannello di controllo.
3. A tempo scaduto emette un segnale acustico e spegne il forno.
4. Quando il forno è spento il timer di fine cottura può essere usato come un normale contaminuti.

! Per utilizzare il forno in funzionamento manuale, escludendo cioè il timer di fine cottura, occorre ruotare la manopola TIMER DI FINE COTTURA fino al simbolo .

Programmi

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- BARBECUE (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

 Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

 Programma **FORNO PASTICCERIA**

Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

 Programma **FAST COOKING**

Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

 Programma **MULTICOTTURA**

Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

 Programma **FORNO PIZZA**

Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

 / Programma **BARBECUE**

La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

 Programma **GRATIN**

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.
Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 2 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO
- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE
- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione.
  Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani guide standard	Posizione dei ripiani guide scorrevoli	Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	1	si	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	2	1	si	200-210	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	2	1	si	180	15-20
	Crostate	1	2	1	si	180	30-35
Forno Pasticceria	Crostate	0,5	2 o 3	1 o 2	si	180	25-35
	Torta di frutta	1	2 o 3	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	2 o 3	1 o 2	si	170-180	45-55
	Cake piccoli su 2 ripiani	0,7	2 e 4	1 e 3	si	180-190	20-25
	Pan di spagna	0,6	2 o 3	1 o 2	si	160-170	30-40
	Bignè su 3 ripiani	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180-190	20-25
	Biscotti su 3 ripiani	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180	20-25
	Crêpes farcite	0,8	2	1	si	200	30-35
	Meringhe su 3 ripiani	0,5	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	90	180
	Salatini di sfoglia al formaggio	0, 5	2	1	si	210	20-25
Fast cooking	**Surgelati**						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0,4	2	1	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Panetti dorati	0,4	2	1	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0,4	2	1	-	220	15-20
	Precotti						
	Ali di pollo dorate	0,4	2	1	-	200	20-25
	Cibi Freschi						
	Biscotti (di frolla)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0,6	2	1	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0,2	2	1	-	210	10-12
Multicottura	Pizza su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	180	30-35
	Pan di spagna su 2 ripiani (su leccarda)		2 e 4	1 e 3	si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 2/3	1 e 3	si	200-210	65-75
	Agnello	1	2	1	si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1 o 2	1	si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	si	190-200	35-40
	Bignè su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	210	20-25
	Torte salate		1 e 3	1 e 3	si	200	20-30
Forno Pizza	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Focacce	0,5	2	1	si	200	20-25
Barbecue	Sgombri	1	4	3	no	Max	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	no	Max	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	3 o 4	2 o 3	no	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Salsicce	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hamburger	n°4 o 5	4	3	no	Max	10-12
	Toast (o pane tostato)	n°4 o 6	4	3	no	Max	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	no	Max	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	no	Max	70-80
Gratin	Pollo alla griglia	1,5	2	2	no	210	55-60
	Seppie	1	2	2	no	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	2	no	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	2	no	210	70-80
	Agnello	1	2	2	no	210	40-45

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare.
- I programmi automatici si basano su prodotti alimentari standard.
- Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia
- Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

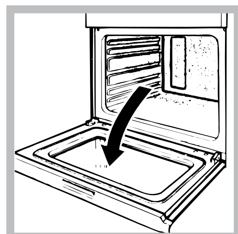
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.
- Si consiglia di non spruzzare detergenti direttamente sulla zona comandi ma di utilizzare una spugnetta.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

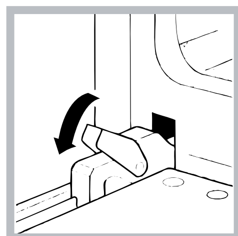
Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

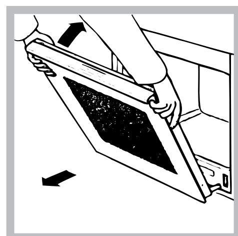
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. aprire completamente la porta (vedi figura);



2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (vedi figura);



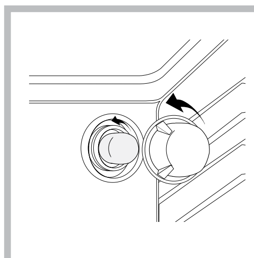
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (vedi figura).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura).

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

GB

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

Positioning

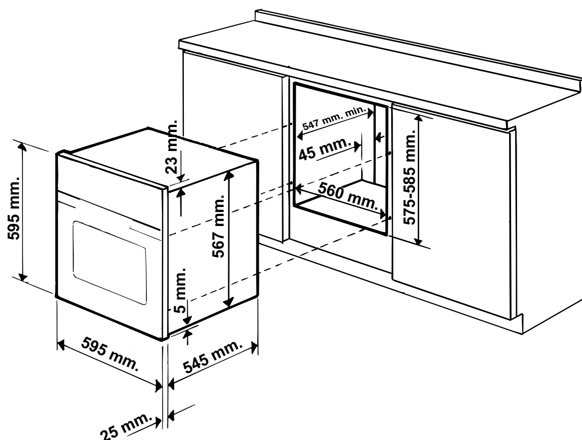
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

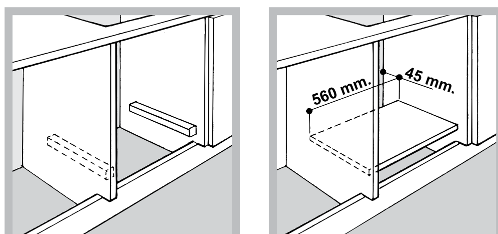
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

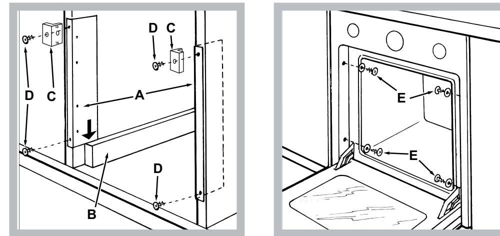
Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Centring and fixing

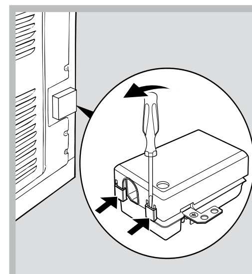
1. Position brackets "**A**" against oven support "**B**".
2. Position tabs "**C**" against brackets "**A**". If the thickness of the cabinet side panel:
   - is 16 mm thick: place the tab so that the number 16 written on it is facing you;
   - is 18 mm thick: place the tab so that the part without any text is facing you;
   - is 20 mm thick: do not fit the tab.
3. Fix the brackets and tabs onto the edge of the cabinet side panel using screws "**D**".
4. Fix the oven to the cabinet using the screws and plastic washers "**E**".



Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

Fitting the power supply cable



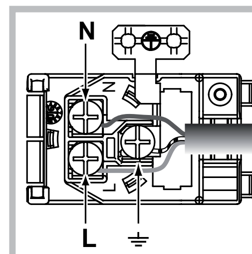
1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).

2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-⏚.

Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked ⏚ (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.

4. Close the cover of the terminal board.



Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

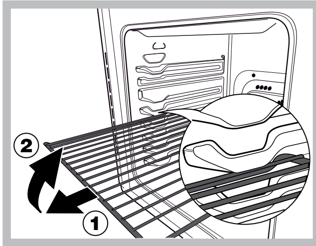
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions*	width 43.5 cm height 32,4 cm depth 40.6 cm
Volume*	58 l
Dimensions**	width 45.5 cm height 32,4 cm depth 40.6 cm
Volume**	60 l
Electrical connections	voltage: 220-230V~ 220-240V~ 50/60Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800 W
Energy Label e Ecodesign	EU Directive no 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. EU Regulation no 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 60350-1 Standard EN 50564 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Traditional mode Declared energy consumption for Forced convection Class mode: Baking
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments. - 2004/108/EC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments. - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2012/19/EU and subsequent amendments.

* Only for models with drawn rails.
** Only for models with wire rails.

Start-up and use



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).
As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (see Cooking Modes).
3. When preheating is finished, the THERMOSTAT indicator light will stay on: place the food in the oven.
4. You may do the following during cooking:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

It goes on when selecting with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

Using the cooking timer

1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the symbol.

Modes

! A temperature value between 60°C and MAX can be set for all cooking modes except the following:

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

 **TRADITIONAL OVEN** mode

When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

 **BAKING** mode

This mode is ideal for baking temperature sensitive foods (such as cakes, which need to rise) and for the preparation of "bitesize pastries" on 3 shelves simultaneously.

 **FAST COOKING** mode

This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

 **MULTI-COOKING** mode

Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

 **PIZZA** modes

This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

 **BARBECUE** mode

The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

 **GRATIN** mode

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.

This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 2 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA OVEN

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (Kg)	Rack poYestion: standard guide rails	Rack poYestion: sliding guide rails	Preheating	Recommended Temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
Convection Oven	Duck	1,5	2	1	Yes	200-210	70-80
	Chicken	1,5	2	1	Yes	200-210	60-70
	Roast veal o beef	1	2	1	Yes	200	70-75
	Pork roast	1	2	1	Yes	200-210	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	2	1	Yes	180	15-20
	Tarts	1	2	1	Yes	180	30-35
Baking mode	Tarts	0,5	2 or 3	1 or 2	Yes	180	25-35
	Fruits cakes	1	2 or 3	1 or 2	Yes	180	40-50
	Plum-cake	0,7	2 or 3	1 or 2	Yes	170-180	45-55
	Small cake (on 2 racks)	0,7	2 and 4	1 and 3	Yes	180-190	20-25
	Sponge cake	0,6	2 or 3	1 or 2	Yes	160-170	30-40
	Cream puffs (on 3 racks)	0,7	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	180-190	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0,7	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	180	20-25
	Stuffed pancakes	0,8	2	1	Yes	200	30-35
	Meringues (on 3 racks)	0,5	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	90	180
	Chees puffs	0, 5	2	1	Yes	210	20-25
Fast cooking	**Frozen food**						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0,4	2	1	-	200	20
	Country style spinach pie	0,5	2	1	-	220	30-35
	Turnovers	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Golden Rolls	0,4	2	1	-	180	25-30
	Chicken morsels	0,4	2	1	-	220	15-20
	Pre-cooked food						
	Golden chicken wings	0,4	2	1	-	200	20-25
	Fresh food						
	Biscuits (short pastry)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0,6	2	1	-	180	45
	Chees puffs	0,2	2	1	-	210	10-12
Multilevel	Pizza (on 2 racks)		2 and 4	1 and 3	Yes	220-230	20-25
	Tarts (on 2 racks)/Pies (on 2 racks)		2 and 4	1 and 3	Yes	180	30-35
	Sponge cake (on 2 racks) (su leccarda)		2 and 4	1 and 3	Yes	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 2/3	1 and 3	Yes	200-210	65-75
	Lamb	1	2	1	Yes	190-200	45-50
	Mackerel	1	1 or 2	1	Yes	180	30-35
	Lasagne	1	2	1 and 3	Yes	190-200	35-40
	Cream puffs (on 2 racks)		2 and 4	1 and 3	Yes	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)		2 and 4	1 and 3	Yes	190	10-20
	Chees puffs (on 2 racks)		2 and 4	1 and 3	Yes	210	20-25
	Savoury pies		1 and 3	1	Yes	200	20-30
Pizza Mode	Pizza	0,5	2	1	Yes	220	15-20
	Focaccia bread	0,5	2	3	Yes	200	20-25
Barbecue	Mackerels	1	4	3	no	Max	15-20
	Soles and cuttlefish	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Squid and prawn kebabs	0,7	4	3	no	Max	8-10
	Cod filet	0,7	4	2 or 3	no	Max	10-15
	Grilled vegetables	0,5	3 or 4	3	no	Max	15-20
	Veal steak	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Sausages	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hamburger	n°4 or 5	4	3	no	Max	10-12
	Toast (o toasted sandwiches)	n°4 or 6	4	3	no	Max	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	no	Max	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	no	Max	70-80
Gratin	Grilled chicken	1,5	2	2	no	210	55-60
	Cuttlefish	1	2	2	no	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie spit (where present)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Roast veal o beef	1	2	2	no	210	60-75
	Pork roast	1	2	2	no	210	70-80
	Lamb	1	2	2	no	210	40-45

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes.
Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the "delay cooking" option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

GB

Maintenance and care

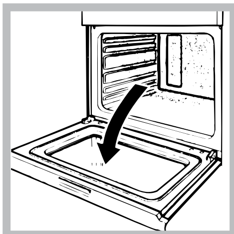
Switching the appliance off
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- We recommend that detergents are not sprayed directly onto the control panel, but that a sponge is used instead.

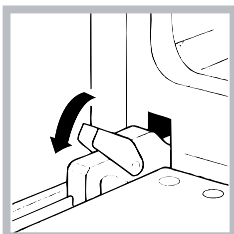
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

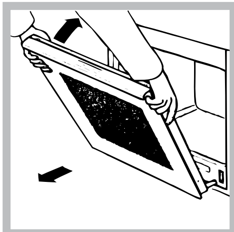
For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:



1. Open the oven door fully (see diagram);



2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (see diagram);

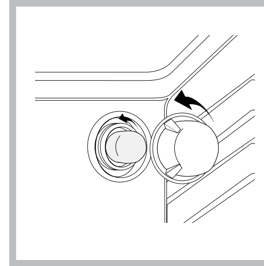


3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram).

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals
Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

FR

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Positionnement

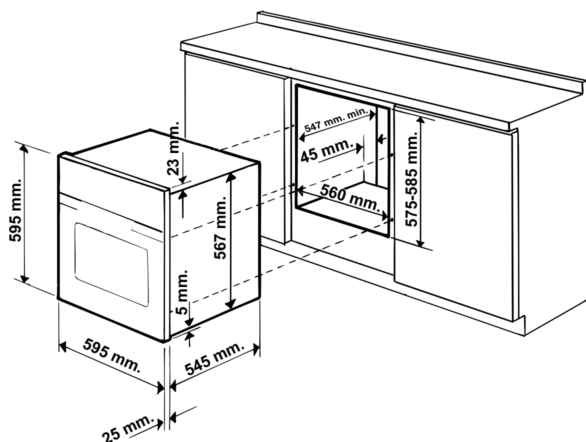
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises:

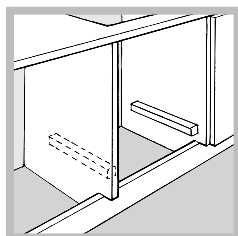
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas de meubles en plaqués bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne , doit avoir les dimensions suivantes:

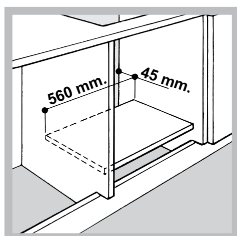


! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur la plaque signalétique ont été mesurées pour ce type d'installation.

Aération

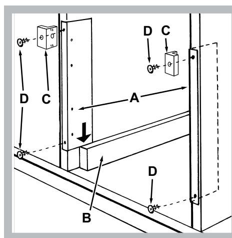
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).

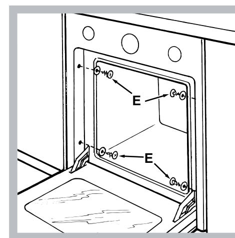




Centrage et fixation

1. Positionner les pattes "**A**" de manière à ce qu'elles buttent contre les cales support du four "**B**".
2. Positionner les taquets "**C**" contre les pattes "**A**". Attention à l'épaisseur des joues du meuble :
   - si elle est de 16 mm : monter le taquet de manière à ce que le chiffre 16 indiqué sur ce dernier soit tourné vers soi ;
   - si elle est de 18 mm : monter le taquet côté dépourvu d'indication tourné vers soi ,
   - si elle est de 20 mm : ne pas monter de taquet.
3. Fixer les pattes et les taquets en bordure de la joue du meuble à l'aide des vis "**D**".
4. Fixer le four au meuble à l'aide des vis et des rondelles plastique "**E**".

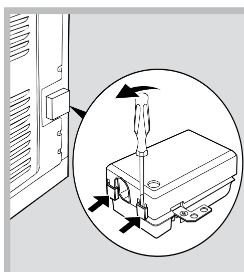




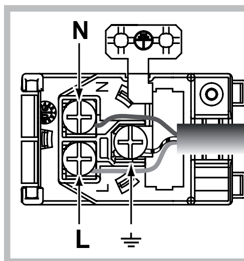
Raccordement électrique

Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).



2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ⏚ (voir figure).
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

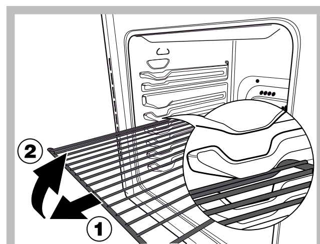
! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALETIQUE	
Dimensions*	largeur 43,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 40,6 cm
Volume*	L. 58
Dimensions**	largeur 43,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 40,6 cm
Volume**	L. 60
Raccordements électriques	
Etiquette Energie e Écoconception	Règlement (UE) n ° 65/2014 complétant la directive 2010/30/UE. Règlement (UE) n ° 66/2014 de compléter la directive 2009/125/CE. la norme EN 60350-1 la norme EN 50564 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Traditionnel ; Déclaration de consommation énergétique Classe convention Forçée fonction four Pâtisserie.
	Cet appareil est Conforme aux Directives suivantes Communautaires : 2006/95/CE du 12/12/06 (Basse tension) et modifications successives - 2004/108/CE du15/12/04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2012/19/UE et modifications successives. 1275/2008 standby/off mode.

* Uniquement pour les modèles avec glissières embouties.
** Uniquement pour les modèles avec glissières en fil.

Mise en marche et utilisation



ATTENTION! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1).Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Pour choisir la température, tournez le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (voir Programmes).
3. Le voyant THERMOSTAT reste allumé pendant la durée de montée en température.
4. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail.

! Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.
! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez à l'aide du bouton PROGRAMMES La lampe reste allumée quand vous sélectionnez un programme de cuisson.

Utiliser le programmateur fin de cuisson

1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Puis en faisant marche arrière, sélectionnez le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du repère fixe du tableau de bord.
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint.
4. Quand le four est éteint, le programmateur fin de cuisson peut être utilisé comme une simple minuterie.

! Pour utiliser le four en fonctionnement manuel, c'est-à-dire sans programmateur fin de cuisson, amenez le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du symbole .

Programmes

! Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour:

- BARBECUE (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

 Programme **FOUR TRADITION**

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

 Programme **FOUR PÂTISSERIE**

Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

 Programme **FAST COOKING**

Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

 Programme **MULTICUISSON**

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

 Programme **FOUR PIZZA**

Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

 Programme **BARBECUE**

La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

 Programme **GRATIN**
L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 2 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTICUISSON
- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE
- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA
- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four. En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement glissières standard	glissières coulissantes	Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	Canard	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Poulet	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	1	si	200	70-75
	Rôti de porc	1	2	1	si	200-210	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	2	1	si	180	15-20
	Tartes	1	2	1	si	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0,5	2 ou 3	1 ou 2	si	180	25-35
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	1 ou 2	si	180	40-50
	Cake aux fruits	0,7	2 ou 3	1 ou 2	si	170-180	45-55
	Petits gâteaux sur 2 niveaux	0,7	2 et 4	1 et 3	si	180-190	20-25
	Génoise	0,6	2 ou 3	1 ou 2	si	160-170	30-40
	Choux sur 3 niveaux	0,7	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	si	180-190	20-25
	Biscuits sur 3 niveaux	0,7	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	si	180	20-25
	Crêpes farcies	0,8	2	1	si	200	30-35
	Meringues sur 3 niveaux	0,5	1 et 3 et 5	1 et 2 et 4	si	90	180
	Friands au fromage	0, 5	2	1	si	210	20-25
Fast cooking	**Surgelés**						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0,4	2	1	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0,5	2	1	-	220	30-35
	Chaussons salés	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagnes	0,5	2	1	-	200	35
	Petits pains dorés	0,4	2	1	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0,4	2	1	-	220	15-20
	Précuits						
	Ailes de poulet dorées	0,4	2	1	-	200	20-25
	Aliments Frais						
	Biscuits (pâte brisée)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0,6	2	1	-	180	45
	Friands au fromage	0,2	2	1	-	210	10-12
Multicuisson	Pizza sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		2 et 4	1 et 3	si	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 2/3	1 et 3	si	200-210	65-75
	Agneau	1	2	1	si	190-200	45-50
	Maquereau	1	1 ou 2	1	si	180	30-35
	Lasagnes	1	2	1	si	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	si	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	si	200	20-30
Four Pizza	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Fougasses	0,5	2	1	si	200	20-25
Barbecue	Maquereaux	1	4	3	no	Max	15-20
	Soles et seiches	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	no	Max	8-10
	Tranches de colin	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	no	Max	15-20
	Côte de veau	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Saucisses	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hamburgers	n°4 ou 5	4	3	no	Max	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	n°4 ou 6	4	3	no	Max	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	no	Max	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	no	Max	70-80
Gratin	Poulet grillé	1,5	2	2	no	210	55-60
	Seiches	1	2	2	no	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	2	no	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	2	no	210	70-80
	Agneau	1	2	2	no	210	40-45

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun.
Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Les programmes automatiques sont élaborés sur la base des produits alimentaires de qualité.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez un contrat d'électricité de tarif minuté, avec l'option "cuisson de retard", sera plus facile à économiser de l'argent, en deplaçant le début du programme dans les periodes à taux réduits

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

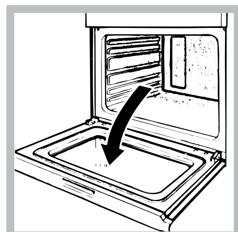
Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

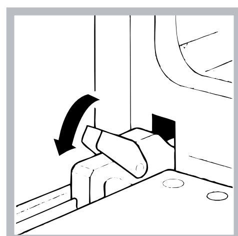
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

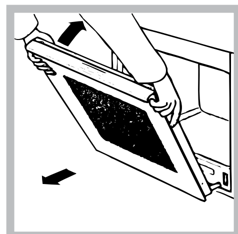
Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :



1. ouvrir la porte complètement (voir figure);



2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (voir figure);



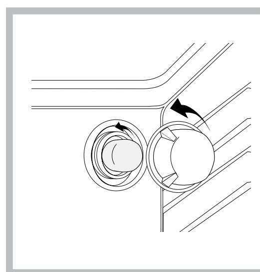
3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (voir figure).

To replace the door, reverse this sequence.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:
1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (voir figure).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce

ES

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Positionnement

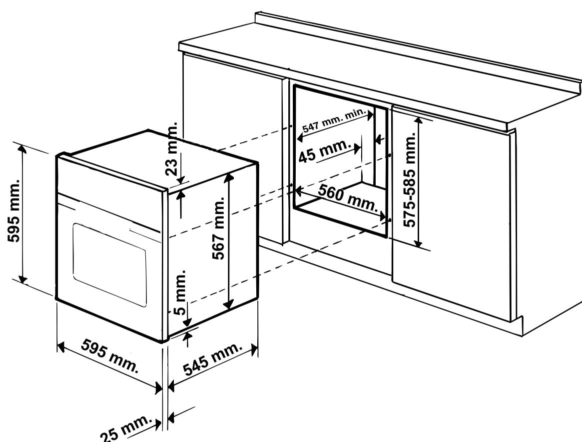
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

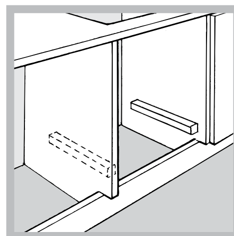
- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C;
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

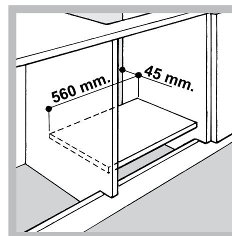


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación

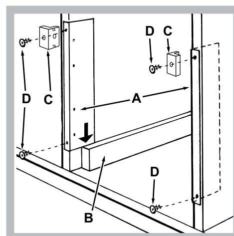
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).

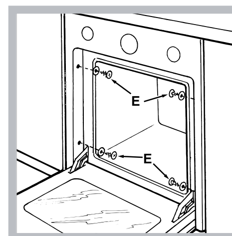




Centrado y fijación

1. Coloque las abrazaderas "**A**" hasta el tope en el apoyo del horno "**B**".
2. Coloque los tacos "**C**" a presión, en las abrazaderas "**A**". En particular, si el espesor del costado del mueble es:
   - de 16 mm: coloque el taco de modo tal, que el número 16 que contiene dicho taco quede dirigido hacia Ud.:
   - de 18 mm: coloque el taco de modo tal, que la parte sin escritura quede dirigida hacia Ud.:
   - de 20 mm: no coloque el taco.
3. Fije las abrazaderas y los tacos al borde del costado del mueble mediante los tornillos "**D**".
4. Fije el horno al mueble con los tornillos y las arandelas de plástico "**E**".

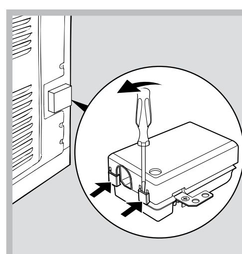




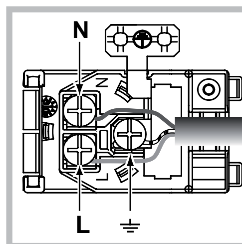
Conexión eléctrica

Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (ver la figura).



2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde ⏚ (ver la figura).
3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado). En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa

carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente (por ejemplo, la parte posterior del horno).

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

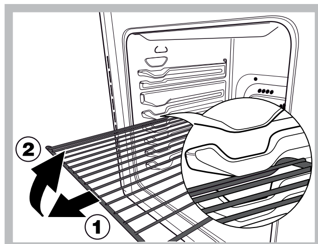
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones*	ancho 43,5 cm. altura 32,4 cm. profundidad 40,6 cm.
Volumen*	litros 58
Dimensiones**	ancho 45,5 cm. altura 32,4 cm. profundidad 40,6 cm.
Volumen**	litros 60
Conexiones eléctricas	voltaje 220-230V~ o 220-240V~ 50/60Hz (ver la placa de características) potencia máxima absorbida 2800W
Etiqueta de Energía y Ecodiseño	Reglamento (UE) nº 65/2014, por el que se aplica la Directiva 2010/30/CE. Reglamento (UE) nº 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE. Reglamento EN 60350-1, Reglamento EN 50564 Consumo de energía por convección Natural –función de calentamiento: Tradicional; Clase consumo de energía Clase convección Forzada - función calentamiento: Pastelería.
	Este aparato es conforme con las siguientes Directivas: Comunitarias: 2006/95/CE del 12/12/06 (Baja tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones. 2012/19/UE y posteriores modificaciones. 1275/2008 standby/off mode.

* Sólo para modelos con guías embutidas.
** Sólo para modelos con guías a ras.

ES

Puesta en funcionamiento y uso



ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1).Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (ver Programas) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada: introduzca los alimentos que debe cocinar.
4. Durante la cocción es posible:

- modificar el programa de cocción con la perilla PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Se enciende seleccionando ☼ con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

Utilice el temporizador de fin de la cocción

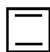
1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN un giro casi completo en sentido horario.
2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
3. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
4. Cuando el horno está apagado, el temporizador de fin de la cocción se puede utilizar como un normal contador de minutos.

! Para utilizar el horno con funcionamiento manual, o sea, excluyendo el temporizador de fin de cocción, es necesario girar el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN hasta el símbolo ✋.

Programas

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en:

- BARBACOA (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200ºC).

 Programa **HORNO TRADICIONAL**

Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

 Programa **HORNO PASTELERÍA**

Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones “mignon” en 3 bandejas simultáneamente.

 Programa **COCINA RÁPIDA**

El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo nivel.

 Programa **MULTICOCCIÓN**

Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

 Programa **HORNO PIZZA**

Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones.

 Programa **BARBACOA**

La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

 Programa **GRATINADO**
Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría producir quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 2 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN
- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA
- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

HORNO PIZZA
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

ES

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas: guías estándar	Posición de las bandejas: guías deslizables	Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicional	Pato	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	1	si	200	70-75
	Asado de cerdo	1	2	1	si	200-210	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	2	1	si	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	2	1	si	180	30-35
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0,5	2 o 3	1 o 2	si	180	25-35
	Torta de fruta	1	2 o 3	1 o 2	si	180	40-50
	Bizcochos con uva	0,7	2 o 3	1 o 2	si	170-180	45-55
	Tortas pequeñas en dos niveles	0,7	2 e 4	1 e 3	si	180-190	20-25
	Bizcochos	0,6	2 o 3	1 o 2	si	160-170	30-40
	Hojaldre con crema en 3 niveles	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180-190	20-25
	Bizcochos en 3 niveles	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180	20-25
	Creps rellenos	0,8	2	1	si	200	30-35
	Merengues en 3 niveles	0,5	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	90	180
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0, 5	2	1	si	210	20-25
Cocción rápida	**Alimentos congelados**						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejos	0,4	2	1	-	200	20
	Torta rústica de espinacas	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti (ravioles grandes italianos)	0,3	2	1	-	200	25
	Lasañas	0,5	2	1	-	200	35
	Panecillos dorados	0,4	2	1	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0,4	2	1	-	220	15-20
	Precocidos						
	Alas de pollo doradas	0,4	2	1	-	200	20-25
	Alimentos Frescos						
	Bizcochos (de pastaflora)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Hojaldre con crema	0,6	2	1	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0,2	2	1	-	210	10-12
Multicocción	Pizza en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	220-230	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles/Tortas en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	180	30-35
	Bizcochos en 2 niveles (sobre una grasera)		2 e 4	1 e 3	si	170	20-25
	Pollo asado + patatas	1+1	1 e 2/3	1 e 3	si	200-210	65-75
	Cordero	1	2	1	si	190-200	45-50
	Caballa	1	1 o 2	1	si	180	30-35
	Lasañas	1	2	1	si	190-200	35-40
	Hojadre con crema en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	190	20-25
	Bizcochos en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	190	10-20
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	210	20-25
	Tortas saladas		1 e 3	1 e 3	si	200	20-30
Horno Pizza	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Hogazas	0,5	2	1	si	200	20-25
Barbacoa	Caballa	1	4	3	no	Max	15-20
	Lenguados y sepias	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	4	3	no	Max	8-10
	Filete de merluza	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	3 o 4	2 o 3	no	Max	15-20
	Bistec de ternera	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Salchichas	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hamburguesas	n°4 o 5	4	3	no	Max	10-12
	Bocadillos calientes de jamón y queso (o pan tostado)	n°4 o 6	4	3	no	Max	3-5
	Pollo asado con asador automático (si existe)	1	-	-	no	Max	70-80
	Cordero asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	no	Max	70-80
Gratin	Pollo a la parrilla	1,5	2	2	no	210	55-60
	Sepias	1	2	2	no	200	30-35
	Pollo asado con asador automático (si existe)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Pato asado con asador automático (si existe)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Asado de ternera o vaca	1	2	2	no	210	60-75
	Asado de cerdo	1	2	2	no	210	70-80
	Cordero	1	2	2	no	210	40-45

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales.
La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Siempre que sea posible, evite el precalentamiento del horno y siempre trate de llenarlo. Abra la puerta del horno tan poco como sea posible porque el calor se pierde cada vez que se abre. Para ahorrar una cantidad sustancial de energía, solo apague el interruptor del horno entre 5 a 10 minutos antes de terminar su tiempo de cocción previsto y aproveche el calor que el horno continúa generando.
- Los programas automáticos están basados en productos alimenticios regulares.
- Mantenga los empaques limpios y ordenados para prevenir pérdidas de energía a través de la puerta
- Si tiene una tarifa eléctrica regulada según la hora del día, la opción de "cocción diferida" le ayudará a ahorrar al retrasar la operación de cocción a un momento del día en que la tarifa eléctrica sea más barata

! Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by.

ES

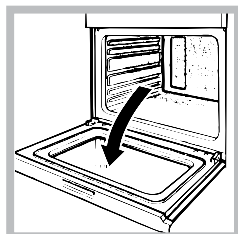
Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica
Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

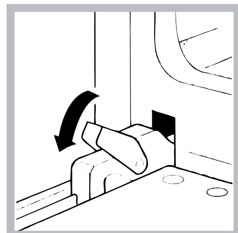
Limpiar el aparato
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- Se aconseja no rociar con detergentes directamente sobre la zona de mandos, sino utilizar una esponja.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

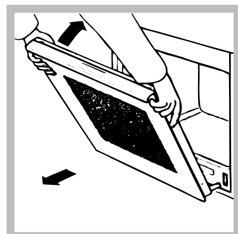
Limpiar la puerta
Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
Para lograr una limpieza más profunda es posible desmontar la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);



2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);

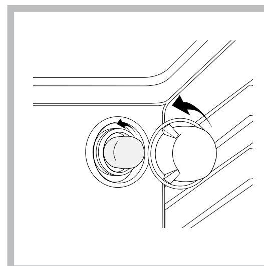


3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (ver la figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controlar las juntas
Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:
1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (ver la figura).

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

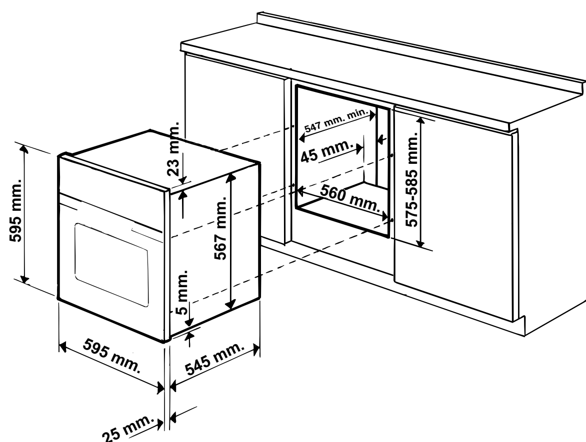
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:

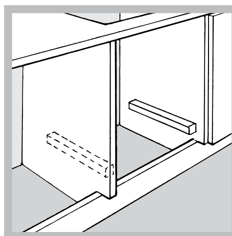


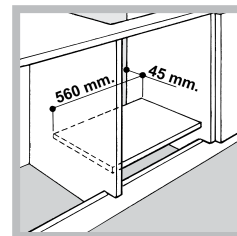
! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.

As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

Ventilação

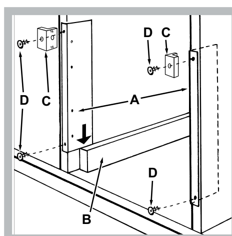
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).

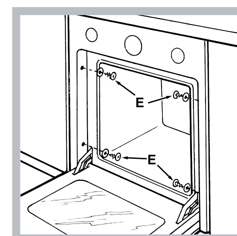




Colocar no centro e prender

1. Posicione os suportes “**A**” encostados nas tiras do suporte “**B**” do forno.
2. Posicione os taquinhos “**C**” encostados nos suportes “A”. Especialmente se a espessura do painel lateral do móvel:
   - for de 16 mm.: monte o taquinho de maneira que o número 16 marcado no mesmo fique virado para o seu lado;
   - for de 18 mm.: monte o taquinho de maneira que a parte sem escritas fique virada para o seu lado;
   - for de 20 mm.: não monte o taquinho.
3. Prenda os suportes e os taquinhos na beira da lateral do móvel mediante os parafusos “**D**”.
4. Prenda o forno no móvel mediante os parafusos e as anilhas em plástico “**E**”.

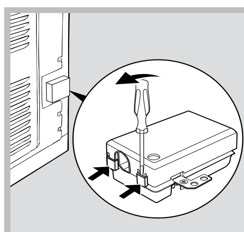




Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento

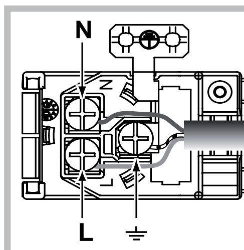


1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).

2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde ⏚ (veja a figura).

3. Prenda o cabo no respectivo grampo.

4. Feche a tampa da caixa dos terminais.



Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado).

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os

contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente (por exemplo, a parte traseira do forno).

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:
- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

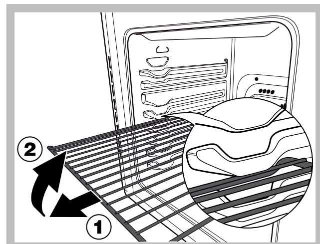
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas*	largura 43,5 cm altura 32,4 cm profundidade 40,6 cm
Volume*	Litros 58
Medidas**	largura 45,5 cm altura 32,4 cm profundidade 40,6 cm
Volume**	Litros 60
Ligações eléctricas	Tensão de 220/230 V~ ou 220/240 V~ 50/60 Hz (ver quadro das características) potência máxima absorvida 2800W
Rótulo Energético e Concepção Ecológica	Directiva EU no 65/2014 integrando a Directiva 2010/30/EU. Regulamento EU no 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/EC. Regulamento EN 60350-1 Regulamento EN 50564 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Tradicional; Consumo energia declaração Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Pastéis.
	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 2006/95/CE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. 2012/19/UE e posteriores modificações. 1275/2008 standby/off mode.

* Apenas para modelos com guias integradas.
** Apenas para modelos com guias em fio.

Início e utilização



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaiam do forno (1).Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (veja os Programas).
3. O indicador luminosos do TERMOSTATO aceso fixo no painel dos comandos avisa que o pré aquecimento foi completado:coloque dentro os alimentos a serem cozidos.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector de PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Acende-se se for seleccionado mediante o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

Utilizar o timer de fim de cozedura*

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA de uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA com a referência fixa do painel de comandos.
3. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
4. Quando o forno estiver desligado, o timer de fim cozedura poderá ser utilizado como um normal contador de minutos.

! Para utilizar o forno com funcionamento manual, ou seja com o timer de fim de cozedura desactivado, é necessário rodar o botão TIMER DE FIM DE COZEDURA até o símbolo‘ .

Programas

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C.
No programa de BARBECUE o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.

 Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.

 Programa do **FORNO PARA PASTÉIS**

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Este programa é indicado para a cozedura dos alimentos delicados (por ex. doces que precisam de levedação).

 Programa de **FAST COOKING**

Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

 Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

 Programa **FORNO PARA PIZZA**

Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação consente um aquecimento rápido do forno. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

 Programa de **BARBECUE**

Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Efectuar as cozeduras com a porta do forno fechada (veja “Conselhos práticos de cozedura”).

 Programa de **GRATIN**

Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Efectuar as cozeduras com a porta do forno fechada (veja “Conselhos práticos de cozedura”).

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 2 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras – Guias padrão	Posição das prateleiras – Guias corrediças	Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1,5	2	1	sim	200-210	70-80
	Franco	1,5	2	1	sim	200-210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	1	sim	200	70-75
	Carne de porco assada	1	2	1	sim	200-210	70-80
	Biscoitos (massa tenra)	-	2	1	sim	180	15-20
	Tortas doces	1	2	1	sim	180	30-35
Forno para Pastéis	Tortas	0,5	2 ou 3	1 ou 2	sim	180	25-35
	Doces de fruta	1	2 ou 3	1 ou 2	sim	180	40-50
	Plum cake	0,7	2 ou 3	1 ou 2	sim	170-180	45-55
	Queques pequenos em 2 prateleiras	0,7	2 e 4	1 e 3	sim	180-190	20-25
	Pão-de-ló	0,6	2 ou 3	1 ou 2	sim	160-170	30-40
	Éclair em 3 prateleiras	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	sim	180-190	20-25
	Biscoitos em 3 prateleiras	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	sim	180	20-25
	Crêpes recheadas	0,8	2	1	sim	200	30-35
	Merengues em 3 prateleiras	0,5	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	sim	90	180
	Salgadinhos folhados de queijo	0, 5	2	1	sim	210	20-25
Cozinha Rápida	**Congelados**						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0,4	2	1	-	200	20
	Torra rústica de espinafre	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0,3	2	1	-	200	25
	Lasanhas	0,5	2	1	-	200	35
	Pãezinhos doirados	0,4	2	1	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0,4	2	1	-	220	15-20
	Pré-cozidos						
	Asas de frango doiradas	0,4	2	1	-	200	20-25
	Comidas Frescas						
	Biscoitos (massa tenra)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0,6	2	1	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0,2	2	1	-	210	10-12
Cozedura Múltipla	Pizza em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	220-230	20-25
	Toras doces em 2 prateleiras/tortas em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	180	30-35
	Pão-del-l[o em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira)		2 e 4	1 e 3	sim	170	20-25
	Frango assado + batatas	1+1	1 e 2/3	1 e 3	sim	200-210	65-75
	Cordeiro	1	2	1	sim	190-200	45-50
	Cavala	1	1 ou 2	1	sim	180	30-35
	Lasanhas	1	2	1	sim	190-200	35-40
	Éclairs em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	210	20-25
	Tortas salgadas		1 e 3	1 e 3	sim	200	20-30
Forno para Pizza	Pizza	0,5	2	1	sim	220	15-20
	Fogaça	0,5	2	1	sim	200	20-25
Barbecue	Cavala	1	4	3	no	Max	15-20
	Linguado e chocas	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Espetos de calamares e camarões	0,7	4	3	no	Max	8-10
	Filé de bacalhau	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Verduras na grelha	0,5	3 ou 4	2 ou 3	no	Max	15-20
	Bife de vitela	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Salsichas	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hambúrguer	n°4 ou 5	4	3	no	Max	10-12
	Tostas (ou pão tostado)	n°4 ou 6	4	3	no	Max	3-5
	Frango no espeto giratório (se houver)	1	-	-	no	Max	70-80
	Cordeiro no espeto giratório (se houver)	1	-	-	no	Max	70-80
Gratin	Frango grelhado	1,5	2	2	no	210	55-60
	Chocas	1	2	2	no	200	30-35
	Frango no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Pato no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	2	no	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	2	no	210	70-80
	Cordeiro	1	2	2	no	210	40-45

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais.
Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- **Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.**
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Sempre que possível, evitar pré-aquecer o forno e tentar sempre enchê-lo. Abrir a porta do forno tão pouco quanto possível porque o calor perde-se de cada vez que é aberta. Para economizar uma quantidade significativa de energia, desligue simplesmente o forno 5 a 10 minutos antes do fim do seu tempo planeado de cozedura e use o calor que o forno continua a produzir.
- Os programas automáticos são baseados em produtos alimentares normais.
- Manter as vedações limpas e sem sujidade para prevenir perdas de energia da porta
- Se você tem um contrato de eletricidade tarifa programada, a opção "atraso cozinhar", será mais fácil de poupar dinheiro movendo operação para períodos de tempo mais baratos.

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

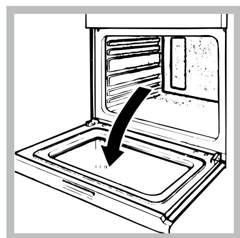
Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Aconselha-se não vaporizar detergentes directamente na zona dos comandos, mas utilizar uma esponja.

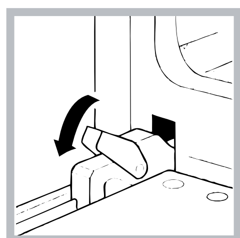
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta

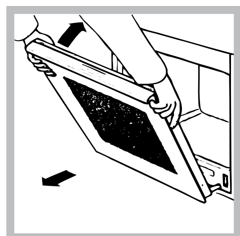
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
Para uma limpeza mais cuidadosa é possível desmontar a porta do forno:



1. abra a porta inteiramente (veja a figura);



2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças (veja a figura);



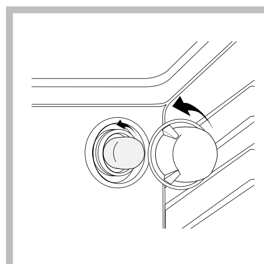
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (veja a figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:
1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Installation

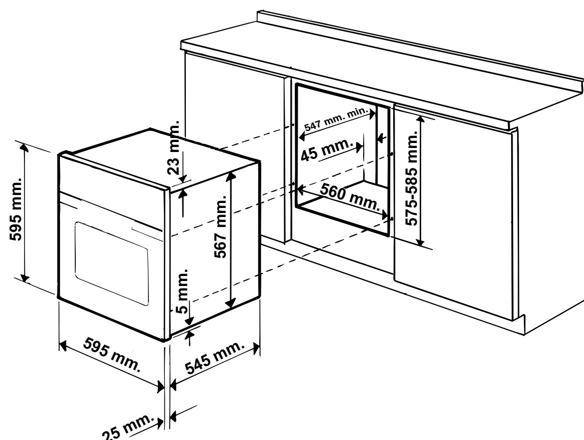
! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

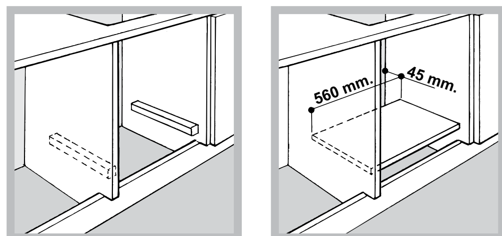
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (siehe Abbildung) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:



! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.
Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

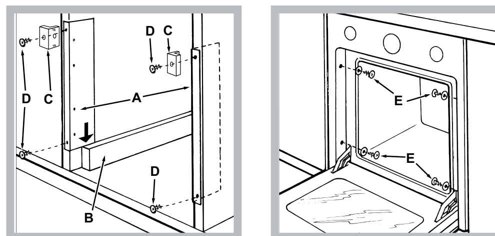
Belüftung

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).



Zentrieren und Befestigen

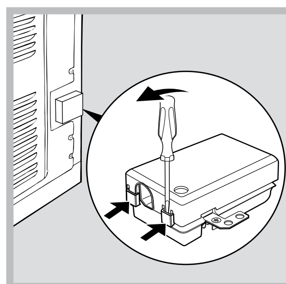
1. Setzen Sie die Bügel bis zum Anschlag auf die Stützfläche des Backofens.
2. Setzen Sie die Eckstücke "**C**" in die Bügel "**A**" ein. Achten Sie darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:
   - 16 mm: das Eckstück so angebracht wird, dass die darauf gedruckte Zahl 16 vor Ihnen liegt;
   - 18 mm: das Eckstück so angebracht wird, dass der unbeschriftete Teil vor Ihnen liegt;
   - 20 mm: das Eckstück nicht anzubringen ist.
3. Befestigen Sie die Bügel und die Eckstücke an der Kante der Umbauschrankwand "**D**".
4. Befestigen Sie den Backofen mittels der Schrauben und Kunststoff-Unterlegscheiben "**E**" am Umbauschrank.



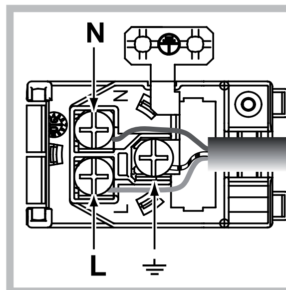
Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (siehe unten).

Anschluss des Netzkabels



1. Das Klemmengehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (siehe Abbildung).



2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏚ heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ⏚ (siehe Abbildung).
3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:
- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

!! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

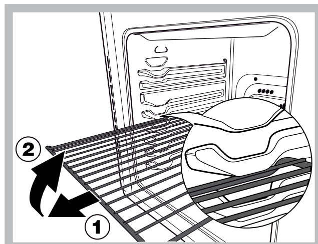
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen*	Breite 43,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 40,6 cm
Nutzvolumen*	Liter 58
Abmessungen**	Breite 45,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 40,6 cm
Nutzvolumen**	Liter 60
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-230V~ oder 220-240V~ 50Hz oder 50/60Hz maximale Leistungsaufnahme 2800W
NERGIELABEL und ECODESIGN	EU-Richtlinienr. 65/2014 ergänzend zu Richtlinie 2010/30/EU. EU-Richtlinienr. 66/2014 ergänzend zu Richtlinie 2009/125/EU. EN 60350-1 Richtlinien, EN 50564 Richtlinien Energieverbrauch natürliche Konvektion – Heizfunktion: Ober/Unterhitze Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion: Backen
	Dieses Gerät entspricht Folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EG vom 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) Und nachfolgende Änderungen - 93/68/EWG vom 22/07/93 und nachfolgende Änderungen. 2102/19/EU und nachfolgende Änderungen. 1275/2008 standby/off mode.

* Nur für Modelle mit eingelassenen Führungen.
** Nur für Modelle mit Drahtführungen.

DE

Inbetriebsetzung und Gebrauch



ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Arretierungssystem der Roste ausgestattet. Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorzustehen (1).Um die Roste komplett auszuziehen, braucht man sie nur, wie auf der Zeichnung zu sehen, vorne zu greifen und zu ziehen (2).

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Knopfes THERMOSTAT ein. Eine Liste von Garprogrammen nebst der empfohlenen Temperaturen kann in der Back-/Brat-Tabelle eingesehen werden (siehe Programme).
3. Die auf Dauerlicht eingeschaltete Kontrollleuchte THERMOSTAT zeigt an, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Geben Sie die zu garenden Speisen in den Backofen.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT;
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0“.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf den Backofenboden, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, sind einige Modelle mit einem Kühlluftgebläse ausgestattet. Dieses erzeugt einen Luftstrahl, der zwischen Bedienfeld und Backofentür austritt.

! Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenlicht

Um dieses einzuschalten, drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf ☼. Es bleibt eingeschaltet, wenn ein Garprogramm eingestellt wird.

Einsatz des Timers zur Einstellung des Garzeitendes

1. In erster Linie muss das Läutewerk durch eine fast komplette Umdrehung (nach rechts) des Drehknopfes TIMER ZUR EINSTELLUNG DES GARZEITENDES aufgezogen werden.
2. Um die gewünschte Zeit einzustellen drehen Sie den Knopf wieder zurück, bis die auf dem Drehknopf TIMER ZUR EINSTELLUNG DES GARZEITENDES angegebenen Minuten mit dem auf dem Bedienfeld befindlichen Bezugszeichen übereinstimmen.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird ausgeschaltet.
4. Bei abgeschaltetem Backofen kann der TIMER ZUR EINSTELLUNG DES GARZEITENDES als normaler Kurzzeitwecker eingesetzt werden.

! Bei Einsatz des Backofens im Handbetrieb, d.h. unter Ausschluss des Garzeit-Timers, muss der Drehknopf TIMER ZUR EINSTELLUNG DES GARZEITENDES auf das Symbol ✋ gedreht werden.

Programme

! Für alle Programme kann eine Gartemperatur von 60° bis MAX. eingestellt werden, mit Ausnahme der Programme:

- GRILL (hier empfiehlt sich die Einstellung MAX.)
- ÜBERBACKEN (es empfiehlt sich, die Temperatur von 200°C nicht zu überschreiten).

 Programm **OBER-UNTERHITZE**

Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

 Programm **GEBÄCK**

Dieses Programm eignet sich zum Garen empfindlicher Speisen (z.B. zum Backen von Hefeteigen) sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf drei Ebenen gleichzeitig.

 Programm **FAST COOKING**

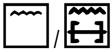
Bei diesem Programm ist kein Vorheizen nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder auch nicht). Optimale Resultate werden bei Verwendung von nur einer Einschubhöhe erzielt.

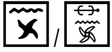
 Programm **ECHTE HEISSLUFT**

Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

 Programm **PIZZA**

Durch diese Kombination wird der Backofen mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, sind die Positionen der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs gegeneinander auszutauschen.

 Programm **GRILL**
Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

 Programm **ÜBERBACKEN**
Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens.
Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und ÜBERBACKEN – vor allem bei Verwendung des Drehspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 2 ein.

ECHTE HEISSLUFT
- Verwenden Sie bitte die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung ein.

GRILL
- Schieben Sie den Grillrost in die Position 3 oder 4 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
  Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzen ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

DE

Tabelle der Garzeiten

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe		Vorheizen	EmpfohleneTemperatur (°C)	Garzeit-Dauer (Minuten)
			Standard-Führungen	Gleitschienen			
Ober-Unterhitze	Ente	1,5	2	1	Ja	200-210	70-80
	Hähnchen	1,5	2	1	Ja	200-210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	1	Ja	200	70-75
	Schweinebraten	1	2	1	Ja	200-210	70-80
	Mürbeteiggebäck	-	2	1	Ja	180	15-20
	Torten	1	2	1	Ja	180	30-35
Gebäck	Torten	0,5	2 oder 3	1 oder 2	Ja	180	25-35
	Obstkuchen	1	2 oder 3	1 oder 2	Ja	180	40-50
	Plum Cake	0,7	2 oder 3	1 oder 2	Ja	170-180	45-55
	Kleingebäck auf 2 Ebenen	0,7	2 und 4	1 und 3	Ja	180-190	20-25
	Biskuitböden	0,6	2 oder 3	1 oder 2	Ja	160-170	30-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen	0,7	1, 3 und 5	1, 2 und 4	Ja	180-190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen	0,7	1, 3 und 5	1, 2 und 4	Ja	180	20-25
	Gefüllte Crêpes	0,8	2	1	Ja	200	30-35
	Baisers auf 3 Ebenen	0,5	1, 3 und 5	1, 2 und 4	Ja	90	180
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,5	2	1	Ja	210	20-25
Fast Cooking (Intensivbacken)	**Tiefkühlgerichte**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Zucchini und Krebse überbacken	0.4	2	1	-	200	20
	Quiche	0.5	2	1	-	220	30-35
	Gefüllte Teigwaren	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Goldgelbe Brotlaibe	0.4	2	1	-	180	25-30
	Hühnchen	0.4	2	1	-	220	15-20
	Fertiggerichte						
	Geflügel	0.4	2	1	-	200	20-25
	Frische Fertiggerichte						
	Mürbeteiggebäck	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plum Cake	0.6	2	1	-	180	45
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0.2	2	1	-	210	10-12
Echte Heißluft	Pizza auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	220-230	20-25
	Torten auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		2 und 4	1 und 3	Ja	170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 2/3	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1	2	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1 oder 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Ja	190-200	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210	20-25
	Quiche		1 und 3	1 und 3	Ja	200	20-30
Pizza	Pizza	0,5	2	1	Ja	220	15-20
	Fladen	0,5	2	1	Ja	200	20-25
Grill	Makrelen	1	4	3	Nein	Max	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	Max	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	Max	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	Max	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	Nein	Max	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	Max	15-20
	Bratwürste	0,7	4	3	Nein	Max	15-20
	Hamburger	4 oder 5	4	3	Nein	Max	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	4 oder 6	4	3	Nein	Max	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	Max	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	Max	70-80
Überbacken	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	2	Nein	210	40-45

! Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Falls möglich, Vorwärmen des Backofens vermeiden und immer versuchen es zu füllen. Öffnen Sie die Tür des Backofens etwas, da die Hitze bei jedem Öffnen verloren geht. Um eine erhebliche Menge an Energie zu sparen, schalten Sie den Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem geplanten Ende der Backzeit aus und nutzen Sie die Hitze im Backofen herzustellen.
- Automatische Programme basieren auf Standard Nahrungsprodukte.
- Halten Sie die Türdichtungen sauber und ordentlich um Energieverluste zu vermeiden.
- Wenn Sie einen zeitabhängigen Stromtarif haben, dann macht die Option "verzögertes Kochen" es einfacher, Geld durch Vorgänge in günstigeren Zeiträumen einstellen.

! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

DE

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

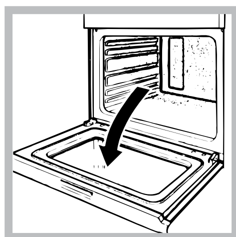
Reinigung Ihres Gerätes

- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

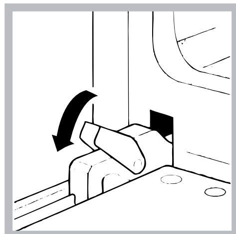
! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Backofentür reinigen

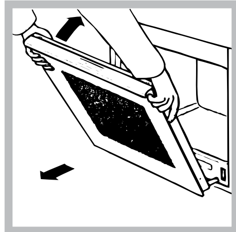
Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.
Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:



1. Öffnen Sie die Tür ganz (siehe Abbildung);



2. klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese (siehe Abbildung);



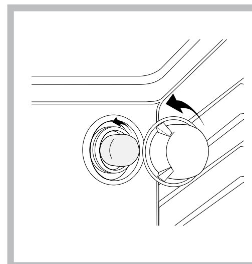
3. fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Ziehen Sie die Tür dann zu sich hin aus ihrer Lagerung heraus (siehe Abbildung).

In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampenaustausch



Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:
1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (siehe Abbildung).

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

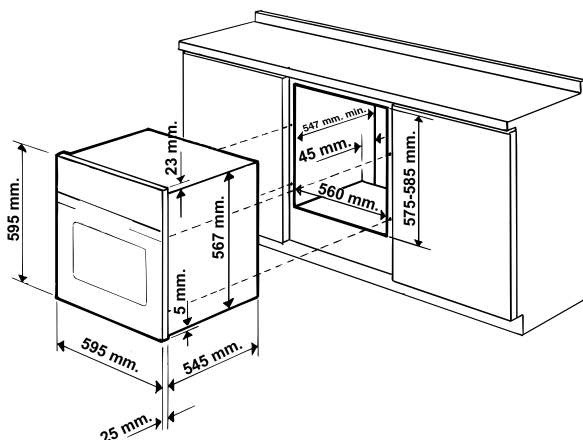
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

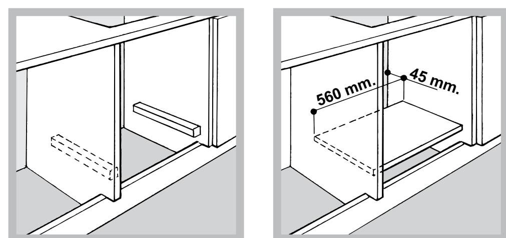
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowelonder het aanrecht (zie figuur) alsin stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:



! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

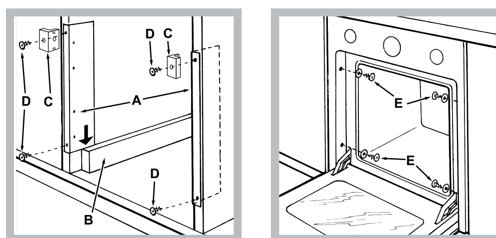
Ventilatie

Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).



Centreren en bevestigen

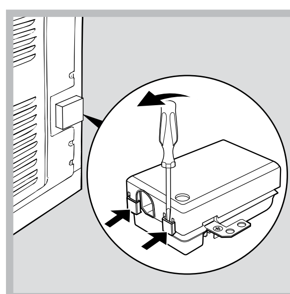
1. Plaats de beugels "**A**" aansluitend op de steunranden "B" van de oven.
2. Plaats de klampen "**C**" aansluitend op de beugels "**A**". Als de dikte van de zijkant van het meubel:
   - 16 mm is: monteer de klamp zodanig dat het nummer 16 dat erop staat naar u gericht is;
   - 18 mm is: monteer de klamp zodanig dat het deel zonder tekst naar u gericht is;
   - 20 mm is: monteer de klamp niet.
3. Bevestig de beugels en de klampen op de rand van de zijkant van het meubel met de schroeven "**D**".
4. Bevestig de oven aan het meubel met de schroeven en plastic sluitringen "**E**".



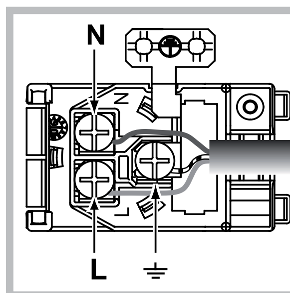
Elektrische aansluiting

De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (zie onder).

Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).



2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N-⏚ los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen ⏚ (zie afbeelding).
3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.
4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje. Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

NL

Voor het aansluiten moet u controleren dat:
- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

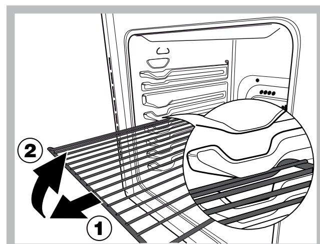
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen*	breedte 45,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 40,6 cm
Inhoud*	liter 58
Afmetingen**	breedte 43,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 40,6 cm
Inhoud**	liter 60
Elektrische aansluitingen	spanning 220-230V~ of 220-240V~ 50Hz of 50/60Hz maximaal opgenomen vermogen 2800W
Energie Label en Ecodesign	EU richtlijn nr. 65/2014 met integratie van richtlijn 2010/30/EU. EU reglement nr.66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC. EN 60350-1 reglement, EN 50564 reglement Energieverbruik convectie Natuurlijk verwarmingsfunctie: Traditioneel Verklaring energieverbruik Klasse convectie hetelucht - verwarmingsfunctie: Gebak.
CE	Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese Richtlijnen: 2006/95/EG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. 2012/19/EU en daaropvolgende wijzigingen.1275/2008 standby/off mode.

* Alleen voor modellen met diepgetrokken geleiders.
** Alleen voor modellen met uitstekende geleiders.

Starten en gebruik



BELANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkeringssysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de gril naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt (1). Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

De oven starten

1. Door aan de knop PROGRAMMA'S te draaien kunt u het gewenste kookprogramma kiezen.
2. Kies de temperatuur door aan de knop THERMOSTAAT te draaien. Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de Kooktabel (zie Programma's).
3. Als het controlelampje THERMOSTAAT aan is, bevindt de oven zich in de verwarmingsfase en is bezig de ingestelde temperatuur te bereiken.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de knop PROGRAMMA'S;
- de temperatuur veranderen met behulp van de knop THERMOSTAAT;
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand "0" te zetten.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Teneinde de hitte aan de buitenkant van de oven te beperken, zijn enkele modellen voorzien van een ventilator. Hierdoor ontstaat een luchtstroom die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Deze gaat werken door de knop PROGRAMMA'S op ☼ te draaien. Ze blijft aan wanneer u een kookprogramma selecteert.

Gebruik de timer Einde Kooktijd

1. U moet allereerst het geluidssignaal opwinden door de knop TIMER EINDE KOOKTIJD bijna helemaal met de klok mee te draaien.
2. Draai de knop weer tegen de klok in en stel de gekozen tijd in. Zorg ervoor dat de minuten die zijn aangegeven op de knop TIMER EINDE KOOKTIJD samenvallen met de vaste aanwijzer op het bedieningspaneel.
3. Als de tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en gaat de oven uit.
4. Als de oven uit is kan de timer als gewone kookwekker worden gebruikt.

! Als u de oven handmatig wilt gebruiken, en dus de timer voor het einde van de kooktijd wilt uitschakelen, moet de knop TIMER EINDE KOOKTIJD tot aan het symbool ✋ worden gedraaid.

Programma's

! U kunt voor alle programma's een temperatuur tussen de 60°C en MAX instellen, behalve:

- BARBECUE (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);
- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).

 Programma **TRADITIONELE OVEN**

Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding.

 Programma **GEBAK OVEN**

Deze functie is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 roosters tegelijkertijd wilt koken.

 Programma **FAST COOKING**

Bij dit programma wordt de oven niet voorverwarmd. Dit programma is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvriesproducten en voorgekookte gerechten). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.

 Programma **MULTIKOKEN**

Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijkmaximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

 Programma **PIZZA OVEN**

Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters tegelijk gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

 Programma **BARBECUE**

Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

 Programma **GRATINEREN**

Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven.
Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 2 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTIKOKEN
- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

BARBECUE
- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA OVEN
- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aangeraden temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Traditionele oven	Eend	1,5	2	1	ja	200-210	70-80
	Kip	1,5	2	1	ja	200-210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	1	ja	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	1	ja	200-210	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	2	1	ja	180	15-20
	Vruchtentaart (harde bodem)	1	2	1	ja	180	30-35
Gebak oven	Vruchtentaart (harde bodem)	0,5	2 of 3	1 of 2	ja	180	25-35
	Vruchtentaart	10,7	2 of 3	1 of 2	ja	180	40-50
	Cakejes	0,7	2 of 3	1 of 2	ja	170-180	45-55
	Kleine cakejes op 2 roosters	0,6	2 en 4	1 en 3	ja	180-190	20-25
	Cake	0,7	2 of 3	1 of 2	ja	160-170	30-40
	Soesjes op 3 roosters	0,7	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180-190	20-25
	Koekjes op 3 roosters	0,8	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180	20-25
	Gevulde flensjes	0,5	2	1	ja	200	30-35
	Meringue op 3 roosters	0,5	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	90	180
	Kaaskoekjes		2	1	ja	210	20-25
Fast cooking	**Diepvriesproducten**						
	Pizza Courgettes en garnalen in deeg	0.3	2	1	-	250	12
	Spinaziequiche	0.4	2	1	-	200	20
	Panzerotti (grote gefrituurde ravioli)	0.5	2	1	-	220	30-35
	Lasagne	0.3	2	1	-	200	25
	Gebakken broodjes	0.5	2	1	-	200	35
	Kip-snacks	0.4	2	1	-	180	25-30
		0.4	2	1	-	220	15-20
	Voorgekookte gerechten						
	Gebakken kippenvleugels	0.4	2	1	-	200	20-25
	Verse etenswaren						
	Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Cakejes	0.6	2	1	-	180	45
	Kaaskoekjes	0.2	2	1	-	210	10-12
Multikoken	Pizza op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	220-230	20-25
	(Vruchten)taarten op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		2 en 4	1 en 3	ja	170	20-25
	Gebraden kip + aardappels	1+1	1 en 2/3	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	2	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1 of 2	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	ja	200	20-30
Pizza oven	Pizza	0,5	2	1	ja	220	15-20
	Focaccia-brood	0,5	2	1	ja	200	20-25
Barbecue	Makreel	1	4	3	nee	Max	15-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	nee	Max	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	nee	Max	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	nee	Max	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	nee	Max	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	nee	Max	15-20
	Saucijzen	0,7	4	3	nee	Max	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	nee	Max	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	nee	Max	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	Max	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	Max	70-80
Gratineren	Gegrilde kip	1,5	2	2	nee	210	55-60
	Inktvis	1	2ì	2	nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	2	nee	210	60-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	2	nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	2	nee	210	40-45

! De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

NL

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.**
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/"○" staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2012/19/EU over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en probeer de oven altijd op te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk omdat er warmte verloren gaat iedere maal ze wordt geopend. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te sparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van uw geplande bereidingsduur uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft genereren.
- Automatische programma's zijn gebaseerd op standaard etenswaren.
- Houd de pakkingen zuiver en schoon om energieverlies te vermijden .
- Als u een elektriciteitscontract hebt met dal- en piekuren kan de "uitgesteld koken" optie helpen geld te besparen door de bereidingen te verplaatsen naar de goedkopere daluren.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

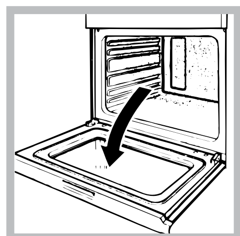
Schoonmaken van het apparaat

- Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en probeer de oven altijd op te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk omdat er warmte verloren gaat iedere maal ze wordt geopend. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te sparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van uw geplande bereidingsduur uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft genereren.
- Automatische programma's zijn gebaseerd op standaard etenswaren.
- Houd de pakkingen zuiver en schoon om energieverlies te vermijden .
- Als u een elektriciteitscontract hebt met dal- en piekuren kan de "uitgesteld koken" optie helpen geld te besparen door de bereidingen te verplaatsen naar de goedkopere daluren.

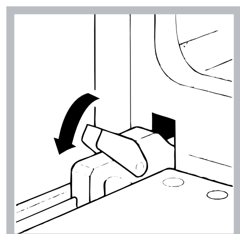
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

De ovendeur reinigen

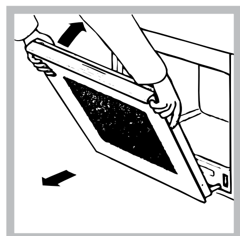
Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:



1. open de deur volledig (zie afbeelding);



2. til de hendeltjes op die zich aan de twee scharnieren bevinden en draai ze (zie afbeelding);



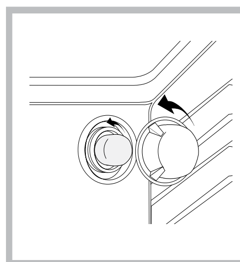
3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding).

Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje*



Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (zie afb.).

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

Instalacja

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedania, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawieraja ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawienie

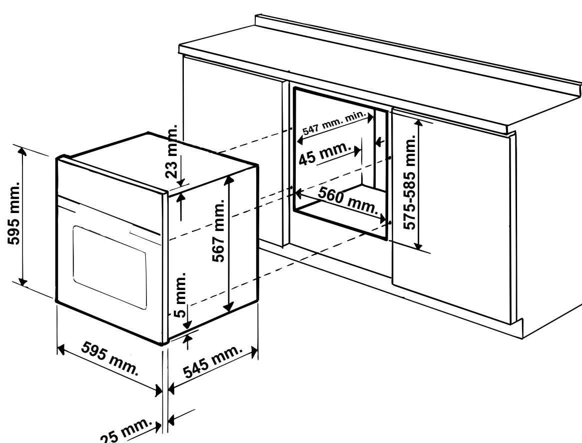
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

Zabudowa

W celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia koniecznym jest, aby mebel posiadał odpowiednie parametry:

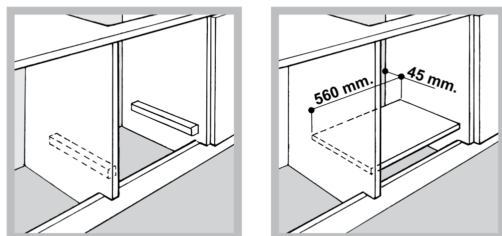
- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z forniru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- dla zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku zabudowy szeregowej **pod blatem** (patrz rysunek), jak i w **słupkowej**, mebel powinien posiadać następujące wymiary



! Po zabudowaniu piekarnika należy upewnić się, czy uniemożliwiony jest kontakt z jego częściami elektrycznymi.Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

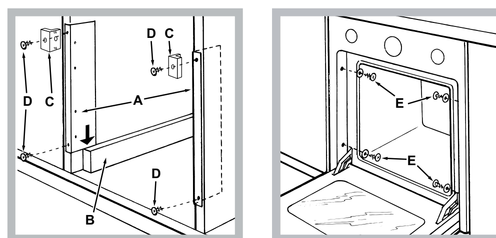
Obieg powietrza

W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).



Wyśrodkowanie i zamocowanie

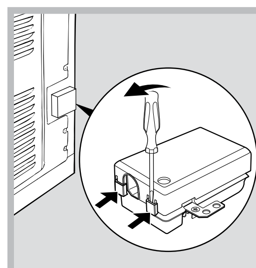
1. Ustawić wsporniki „**A**" na podstawie piekarnika „**B**" tak, aby zaskoczyły.
2. Ustawić stopki „**C**" we wspornikach „**A**" tak, aby zaskoczyły. Jeśli grubość bocznej ścianki mebla:
   - wynosi 16 mm: zamontować stopkę w taki sposób, aby umieszczona na niej liczba 16 była zwrócona w stronę osoby wykonującej montaż;
   - wynosi 18 mm: zamontować stopkę w taki sposób, aby jej część bez napisów była zwrócona w stronę osoby wykonującej montaż;
   - wynosi 20 mm: nie montować stopki.
3. Przymocować wsporniki i stopki na brzegu bocznej ścianki mebla przy pomocy wkrętów „**D**".
4. Przymocować piekarnik do mebla przy pomocy wkrętów i plastikowych podkładek „**E**".

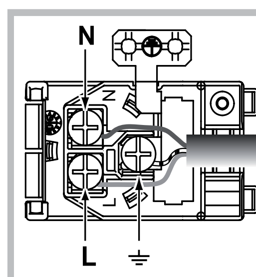


Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do funkcjonowania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (patrz poniżej).

Montaż przewodu zasilającego





1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (patrz rysunek).

2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N-⏚, a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony ⏚ (patrz rysunek).
3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (patrz obok).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę otoczenia przekraczającą 50° C (np. tylna ścianka piekarnika).

! Osoba instalująca urządzenie jest odpowiedzialna za jego właściwe podłączenie do prądu i zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko ma właściwe uziemienie i odpowiada obowiązującym przepisom;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien być zginany ani ściskany.

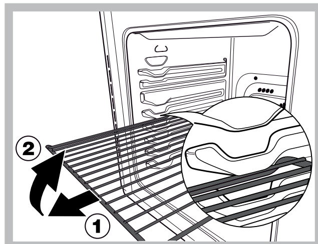
! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis Techniczny).

! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary *	szerokość 43,5 cm wysokość 32,4 cm głębokość 40,6 cm
Pojemność *	l 58
Wymiary **	szerokość 45,5 cm wysokość 32,4 cm głębokość 40,6 cm
Pojemność **	l 60
Połączenia elektryczne	napięcie 220-230V~ lub 220-240V~ 50Hz lub 50/60Hz (zob. tabliczka znamionowa) maksymalna moc pobierana 2800W
Etykieta Efektywności Energetycznej i Ecodesign	Dyrektywa UE nr 65/2014, integrująca dyrektywę 2010/30/EU. Rozporządzenie UE nr 66/2014, integrujące dyrektywę 2009/125/KE. Rozporządzenie EN 60350-1 Rozporządzenie EN 50564 Zużycie energii konwekcja naturalna - funkcja ogrzewania: Tradycyjna; Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji wymuszona - funkcja ogrzewania: Do wypieku ciast
	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: 2006/95/WE z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z pó niejszymi zmianami - 2004/108/WE z dnia 15.12.2004 (kompatybilności elektromagnetycznej) z późniejszymi zmianami - 93/68/UE z dnia 22.07.1993 z późniejszymi zmianami - 2012/19/UE z późniejszymi zmianami. 1275/2008 standby/off mode.

* Tylko dla modeli z wytłaczanymi prowadnicami.
** Tylko dla modeli z drucianymi prowadnicami.

Uruchomienie i użytkowanie



UWAGA! Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).

! Przed pierwszym użyciem włączyć na przynajmniej jedną godzinę pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami i termostatem nastawionym na najwyższą temperaturę. Następnie wyłączyć piekarnik, otworzyć drzwiczki i wywietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Uruchomienie piekarnika

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętłem PROGRAMY.
2. Wybrać odpowiednią temperaturę obracając pokrętłem TERMOSTAT. Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w Tabeli pieczenia (patrz Programy).
3. Włączona kontrolka TERMOSTATU wskazuje fazę nagrzewania do zaprogramowanej temperatury.
4. Podczas pieczenia można zawsze:
- zmienić program pieczenia posługując się pokrętłem PROGRAMY;
- zmienić temperaturę posługując się pokrętłem TERMOSTAT;
- przerwać pieczenie obracając pokrętło PROGRAMY na pozycję „0".

! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

Wentylacja chłodząca

W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej niektóre modele wyposażone są w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika

! Po zakończeniu pieczenia wentylator pracuje dopóki piekarnik wystarczająco się nie ochłodzi.

Oświetlenie piekarnika

Włącza się je wybierając ☼ przy pomocy pokrętła PROGRAMY. Pozostaje włączone, gdy wybiera się program pieczenia.

Stosować regulator czasowy końca pieczenia

1. Należy przede wszystkim nakręcić dzwonek obracając pokrętło REGULATOR CZASOWY KOŃCA PIECZENIA o pełny obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Cofając się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek ustawić żądany czas uzgadniając minuty wskazane na pokrętle REGULATORA CZASOWEGO KOŃCA PIECZENIA z oznaczeniem stałym na panel.
3. Po upływie czasu wydaje sygnał akustyczny i wyłącza piekarnik.
4. Gdy piekarnik jest wyłączony regulator czasowy końca pieczenia może zostać wykorzystany jako zwykły minutnik.

! W celu użytkowania piekarnika w trybie ręcznym, to znaczy z wyłączeniem regulatora czasowego końca pieczenia, należy obrócić pokrętło REGULATORA CZASOWEGO KOŃCA PIECZENIA do symbolu ✋.

Programy

! Dla wszystkich programów możliwe jest ustawienie temperatury w zakresie od 60 °C do MAKS, z wyjątkiem:

- BARBECUE (zaleca się ustawienie jedynie na MAKS);
- GRATIN (zaleca się, aby nie przekraczać temperatury 200°C).

 Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

Przy pieczeniu tradycyjnym najlepiej używać tylko jednego poziomu: wykorzystanie większej liczby poziomów prowadzi do nierównomiernego rozkładu temperatury.

 Program **PIEKARNIK DO WYPIEKU CIAST**

Jest to program wskazany do przygotowywania potraw delikatnych (np. ciast wymagających fazy wyrastania) i pieczenia potraw drobnych (np. ciasteczek) na trzech poziomach jednocześnie.

 Program **FAST COOKING**

Ten program nie wymaga wcześniejszego nagrzania piekarnika. Program jest w szczególności wskazany do szybkiego pieczenia gotowych potraw (mrożonych lub wstępnie pieczonych). Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy użyciu tylko jednego poziomu.

 Program **MULTI-PIECZENIE**

Ponieważ temperatura jest równomierna w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.

 Program **PIEKARNIK DO PIZZY**

Ten program umożliwia szybkie nagrzanie piekarnika z silnym dopływem ciepła, zwłaszcza od dołu. W przypadku zastosowania więcej niż jednego poziomu równocześnie w połowie pieczenia należy zamienić je miejscami.

 Program **BARBECUE**

Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

 Program **GRATIN**

Do jednokierunkowego promieniowania cieplnego dochodzi wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika.

Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrze działa bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA, szczególnie jeśli są one wykonywane z rożnem, ustawić blachę w położeniu 2, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

WIELOPOZIOMOWE

- Używać poziomów 2 i 4, wykorzystując poziom 2 do potraw, które wymagają wyższej temperatury.
- Blachę umieścić na dole, a ruszt na górze.

BARBECUE

- Włożyć ruszt na poziom 3 lub 4, umieszczając potrawę na środku rusztu.
- Zaleca się nastawienie maksymalnego poboru energii. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.

PIEKARNIK DO PIZZY

- Użyć lekkiej blachy aluminiowej, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.
  Zastosowanie blachy uniwersalnej powoduje wydłużenie czasu pieczenia, przez co trudno jest przygotować chrupiącą pizzę.
- W przypadku pizzy z dużą ilością dodatków zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (kg)	Pozycja półek		Nagrzewanie wstę pne	Zalecana temperatura (°C)	Czas trwania pieczenia (minuty)
			prowadnice standardowe	prowadnice przesuwne			
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1,5	2	1	Tak	200-210	70-80
	Kurczak	1,5	2	1	Tak	200-210	60-70
	Pieczeń cielę ca lub wołowa	1	2	1	Tak	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	1	Tak	200-210	70-80
	Herbatniki (z kruchego ciasta)	-	2	1	Tak	180	15-20
	Kruche ciasta	1	2	1	Tak	180	30-35
Piekarnik do wypieku ciast	Kruche ciasta	0,5	2 lub 3	1 lub 2	Tak	180	25-35
	Ciasto z owocami	1	2 lub 3	1 lub 2	Tak	180	40-50
	Ciasto ś liwkowe	0,7	2 lub 3	1 lub 2	Tak	170-180	45-55
	Małe ciastka na 2 półkach	0,7	2 i 4	1 i 3	Tak	180-190	20-25
	Ciasto biszkoptowe	0,6	2 lub 3	1 lub 2	Tak	160-170	30-40
	Ptysie na 3 półkach	0,7	1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	Tak	180-190	20-25
	Herbatniki na 3 półkach	0,7	1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	Tak	180	20-25
	Naleś niki z farszem	0,8	2	1	Tak	200	30-35
	Bezy na 3 półkach	0,5	1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	Tak	90	180
	Słone ciastka francuskie z serem	0,5	2	1	Tak	210	20-25
Fast cooking	**Mroż onki**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Cukinie i raki w lanym cieś cie	0.4	2	1	-	200	20
	Tort wiejski ze szpinakiem	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Rumiane bułeczki	0.4	2	1	-	180	25-30
	Kawałki kurczaka	0.4	2	1	-	220	15-20
	Potrawy podgotowane						
	Zrumienione skrzydełka z kurczaka	0.4	2	1	-	200	20-25
	Ś wież e potrawy						
	Herbatniki (z kruchego ciasta)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Ciasto ś liwkowe	0.6	2	1	-	180	45
	Słone ciastka francuskie z serem	0.2	2	1	-	210	10-12
Multipieczenie	Pizza na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	Tak	220-230	20-25
	Kruche ciasta na 2 półkach/ciasta na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	Tak	180	30-35
	Ciasto biszkoptowe na 2 półkach (na brytfannie)		2 i 4	1 i 3	Tak	170	20-25
	Kurczak pieczony + ziemniaki	1+1	1 i 2/3	1 i 3	Tak	200-210	65-75
	Jagnię cina	1	2	1	Tak	190-200	45-50
	Makrela	1	1 lub 2	1	Tak	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Tak	190-200	35-40
	Ptysie na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	Tak	190	20-25
	Herbatniki na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	Tak	190	10-20
	Słone ciastka francuskie z serem na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	Tak	210	20-25
	Słone ciasta		1 i 3	1 i 3	Tak	200	20-30
Piekarnik do pizzy	Pizza	0,5	2	1	Tak	220	15-20
	Podpłomyki	0,5	2	1	Tak	200	20-25
Barbecue	Makrele	1	4	3	nie	Maks	15-20
	Sole i mą twy	0,7	4	3	nie	Maks	10-15
	Szaszłyki z kalmarów i raków	0,7	4	3	nie	Maks	8-10
	Filet z dorsza	0,7	4	3	nie	Maks	10-15
	Warzywa z rusztu	0,5	3 lub 4	2 lub 3	nie	Maks	15-20
	Befsztyk cielę cy	0,8	4	3	nie	Maks	15-20
	Kiełbaski	0,7	4	3	nie	Maks	15-20
	Hamburgery	4 lub 5 szt.	4	3	nie	Maks	10-12
	Tosty (lub chleb opiekany)	4 lub 6 szt.	4	3	nie	Maks	3-5
	Kurczak z roż na (jeś li jest w danym modelu)	1	-	-	nie	Maks	70-80
	Jagnię cina z roż na (jeś li jest w danym modelu)	1	-	-	nie	Maks	70-80
Gratin	Kurczak z rusztu	1,5	2	2	nie	210	55-60
	Mą twy	1	2	2	nie	200	30-35
	Kurczak z roż na (jeś li jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	70-80
	Kaczka z roż na (jeś li jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	60-70
	Pieczeń cielę ca lub wołowa	1	2	2	nie	210	60-75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	2	nie	210	70-80
	Jagnię cina	1	2	2	nie	210	40-45

! Wskazany czas trwania pieczenia ma charakter orientacyjny i może być zmieniany według osobistych upodobań. Czas wstępnego nagrzewania piekarnika został ustawiony fabrycznie i nie może być zmieniony ręcznie

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet, jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia, jeśli jest się na boso ani też mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie przez nieuwagę uruchomione, mogłyby one się zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○".
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Należy skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis Techniczny).
- Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia - chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo -, jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyrkulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki.
  W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Kiedy to tylko możliwe, unikaj wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze próbuj go zapełnić. Otwieraj drzwiczki piekarnika tak rzadko, jak tylko to możliwe, gdyż za każdym razem ucieka z niego ciepło. Aby oszczędzić znaczną ilość energii, wyłącz po prostu piekarnik 5 - 10 minut przed końcem zaplanowanego czasu pieczenia i wykorzystaj ciepło, które piekarnik nadal wydziela.
- Programy automatyczne oparte są na standardowych produktach żywieniowych
- Utrzymuj uszczelki w czystości, aby zapobiec jakimkolwiek stratom energii poprzez drzwiczki.
- Jeżeli korzystasz z rozliczenia strefowego energii, możesz zaoszczędzić energię używając opcji "opóźnione pieczenie", która uruchomi urządzenie w godzinach taniej taryfy.

! Ten produkt spełnia wymogi dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania.

195122428.00
05/2014 - XEROX FABRIANO

PL

Konserwacja i utrzymanie

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

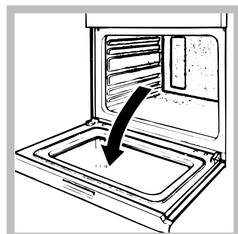
Czyszczenie urządzenia

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty do czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się dokładne spłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków ściernych ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce, z wyjątkiem prowadnic przesuwnych.
- Zaleca się nie spryskiwać bezpośrednio panelu sterowania środkami czyszczącymi, lecz myć go nasączoną nimi gąbką

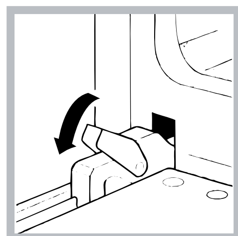
! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Czyszczenie drzwiczek

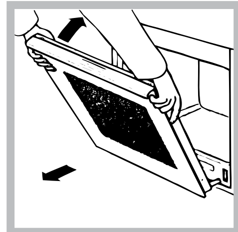
Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
Aby dokładniej wyczyścić piekarnik można zdemontować drzwiczki:



1. otworzyć szeroko drzwiczki (patrz rysunek);



2. podnieść i obrócić dźwignie znajdujące się w obu zawiasach (patrz rysunek);



3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek).

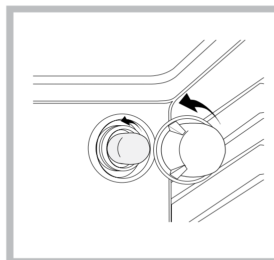
Zamontować ponownie drzwiczki wykonując opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Indesit Company S.p.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.hotpoint.eu

Sprawdzanie uszczelek

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, ze uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego (patrz Serwis Techniczny). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

Wymiana żarówki



W celu wymiany żarówki w piekarniku:
1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić ją na podobną: moc 25 W, trzonek E 14.
3. Ponownie założyć pokrywę (patrz rysunek).

! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.